



## Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Der perfekte Essensbegleiter

### **Beschreibung:**

Kraftvoll, aber auch elegant. Dicht, aber auch von ausgesprochen schönem Trinkfluss. Der Countacc! von Michele Chiarlo ist eine gelungene Cuvée aus drei Rebsorten, sorgfältig während 12 Monaten in Barriquen ausgebaut. Ein überwältigender Piemontese mit grossartiger Aromenvielfalt.

### **Aromenprofil:**

Dichtes Purpur, granatfarbene Nuancen. Eine einladende, sehr piemontesische Nase nach rot- und schwarzbeerigen Noten, verbunden mit noblen Röstaromen nach Crémantschokolade und etwas Walnuss, schliesslich auch Kakaonoten und sanftes Wildleder. Am Gaumen zeigt sich ein dicht gewobener und komplexer Rotwein, der nach und nach seine ganze Explosivität entfaltet, Himbeeren und Pflaumen, aber auch schwarzer Holunder und köstliche balsamische Noten; eine passende Frischnote und fein eingebundene Toastingnoten runden das anhaltende Finale ab.

### **Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Monferrato

**Produzent:** Michele Chiarlo

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

**Artikelnummer:** 0454722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Countacc!

Monferrato DOC  
Michele Chiarlo

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.